

衛食第110号  
衛乳第125号  
平成12年6月21日

各 | 都道府県 | 衛生主管部（局）長 殿  
| 政令市 |  
| 特別区 |

厚生省生活衛生局食品保健課長

厚生省生活衛生局乳肉衛生課長

### 生食用ホタルイカの取扱いについて

今般、別紙のとおり病原微生物検出情報Vol. 21 No. 6により国立感染症研究所の調査において東京都内で生食用として販売されていたホタルイカにおける旋尾線虫幼虫の検出状況並びにホタルイカ生食を原因とする旋尾線虫幼虫移行症の発生状況についての報告がありました。標記食品の寄生虫疾患対策については、平成9年9月22日付衛食第259号及び衛乳第267号「食品媒介の寄生虫疾患対策等について」にて通知したところですが、今後もホタルイカに寄生する旋尾線虫による幼虫移行症の発生を未然に防止するため、以下の点について関係業者に対し周知徹底を図るとともに一般消費者に対しても情報提供に努められるようお願いいたします。

### 記

1. 生食を行う場合には、次の方法によること。
  - ①  $-30^{\circ}\text{C}$ で4日間以上、もしくはそれと同等の殺虫能力を有する条件で凍結すること。（同等の殺虫能力例： $-35^{\circ}\text{C}$ （中心温度）で15時間以上、または $-40^{\circ}\text{C}$ で40分以上）  
なお、凍結処理を行った場合、製品にその旨表示を行うこと。
  - ② 内臓を除去すること、または、内臓除去が必要である旨を表示すること。
2. 生食用以外の場合には、加熱処理（沸騰水に投入後30秒以上保持、もしくは中心温度で $60^{\circ}\text{C}$ 以上の加熱）を行うこと。
3. 販売者、飲食店等関係業者に対し、生食用としてホタルイカを販売等を行う場合には、1. にある方法により処理したものを販売するよう指導すること。
4. 一般消費者に対し、ホタルイカを生食する場合の寄生虫感染の可能性について情報提供を行うとともに、生食する場合には1. にある方法による旨を啓発すること。

## &lt;情報&gt;

## ホタルイカ生食を原因とする旋尾線虫幼虫移行症の発生状況

ホタルイカの生食を原因とする旋尾線虫幼虫による腸閉塞や皮膚爬行症の患者発生は1987年以降であるが、この背景にはホタルイカの主産地であった富山湾から全国へ生きたままの遠隔地輸送が始まったことがあった。1994年に、ホタルイカを生食して寄生虫に感染する患者が急増しているという情報がマスコミで大きく取り上げられ、大手スーパーなどから出荷自粛を要請された富山県漁業協同組合連合会（ホタルイカ協会）では、その対策としてホタルイカを急速冷凍処理して出荷するように決めた。その結果、1995年の患者発生は文献上全く報告がなくなり、前年までの3年間毎年10例以上あった報告数と比べて患者は激減した。これは、ホタルイカの冷凍加工処理が功を奏したのと、生ホタルイカそのものの消費が減少した結果と考えられ、旋尾線虫幼虫移行症もいづれ姿を消すかのようになされた。しかし、1996年には我々が報告した1歳半の女児例（西日臨床・58巻4号、598-600、1997）を含め、少数ながら患者の発生が報告されるようになり、その後は症例数も年ごとに増加してきている。

今年の患者発生数は、5月26日現在、我々の教室で虫体を確認したものが4例、このほか東京都内某総合病院皮膚科で旋尾線虫幼虫が確認されたものが1例あった。虫体確認例の中には鳥取県で発症した例も含まれている。鳥取県沖では1989年から底引き網によるホタルイカ漁が始まり、1999年には190トンの漁獲量を記録しているという。ホタルイカは富山湾だけでなく、鳥取、兵庫、京都、福井、石川、新潟の各漁港にも水揚げされている。いままではホタルイカの生食などしなかったような地域からも患者発症の報告が増えることが懸念される。

旋尾線虫幼虫による前眼房内寄生も1例報告されているが、旋尾線虫幼虫移行症は腸閉塞型と皮膚爬行疹型の2型がその病型の大部分を占めている。腸閉塞型には、腸壁が肥厚して手術適応になるものと、麻痺性イレウス症状を呈し対症療法のみで軽快するものがある。いずれについてもアニサキス症と異なり、虫体が1cm×0.1mmと極めて細く小さいため、内視鏡による虫体の確認摘出は不可能である。皮膚爬行疹型についても皮膚内での幼虫の移動が顎口虫幼虫に比べて早く、外科的に摘出して病理組織学的に確認するのが困難な例が多い。そこで我々は、旋尾線虫 Type X 幼虫の薄切切片を抗原とする蛍光抗体法による抗体測定系を開発し、臨床応用の可能性を追究してきた。この方法で検査した患者数は1994年1例、1995年9例、1996年10例、1997年19例、1998年7例、1999年16例、2000年（5月末日現在）10例と抗体検査依頼例は増加傾

向にあり、虫体検出例も今年は昨年を上回っている。ホタルイカ生食の危険性を改めて指摘したい。

東京医科歯科大学大学院

国際環境寄生虫病学 赤尾信明

## &lt;速報&gt;

## 「生ホタルイカ」からの旋尾線虫幼虫の検出状況

ホタルイカの捕獲シーズンは毎年3月～6月であるが、非加熱の状態が生食用として東京都内の大手小売店で販売されているホタルイカを、5月中に3回に分けて購入し、旋尾線虫幼虫の検査を行なった。その結果、旋尾線虫 Type X 幼虫が生きたまま検出されたホタルイカの本数は1回目 5/63 (7.9%)、2回目 4/63 (6.3%)、3回目 3/42 (7.1%) であった。これらのホタルイカは、21尾を1セットとして販売されているので、それぞれのセットに1尾ないし2尾の旋尾線虫感染イカが含まれていることになる。ホタルイカ生産者と小売店業者に対しては冷凍処理後の販売を繰り返し働きかけるとともに、飲食店業者および一般消費者に対してはホタルイカ生食の危険性を広く知らせることが今後とも必要である。

国立感染症研究所寄生動物部  
扁形動物室・線形動物室